SONNTAGSBRUNCH

Feiern Sie den Sonntag mit einem festlichen Brunch im Restaurant Freienhof! Tauchen Sie ein in einen kulinarischen Zauber und geniessen Sie eine Vielzahl von Köstlichkeiten. Sorgfältig zubereitet von unserer talentierten Küchencrew.

Sonntagsbrunch-Highlights:

- Vielfältiges Brunch-Buffet mit frischen, saisonalen Zutaten
- Kalte und warme Speisen
- Herzhaftes und süsses Angebot für jeden Geschmack
- Leckere Spezialitäten für Feinschmecker
- Verlockende Desserts und Süsswaren
- Willkommens-Prosecco inklusive

CHF 54.-
Pro Person

Datum: Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr

Reservation: Sichern Sie sich Ihren Platz für unseren Sonntagsbrunch!
Reservieren Sie noch heute unter 033 227 50 40 oder per E-Mail an info@restaurantfreienhof.ch.

freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung

23. bis 28. November 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit Ziegenkäse und Nüssen 💛
oder
Linsensuppe mit Backerbsen 💛
***
Maispoularde (FR) mit Thymianjus, Bratkartoffeln und Mischgemüse
oder
Schwertfischmedaillon (ES) mit Salsa Verde,
Randen-Risotto und Federkohl
oder
Gemüse Curry mit panierten Kürbisspalten 💛
***
Kleines Mandelküchlein mit Nuss-Eis und Mandarine

2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang 24.-
3-Gang Menü mit Dessert 29.-

Freienhof Weinempfehlung	**10cl**	**75cl**
Weisswein		
Heida Nobles Cépages AOC Valais Bonvin – Wallis Heida	8.50	56.-
Rotwein		
Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT Tenuta di Biserno, Syrah – Merlot Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc	8.50	57.-

Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.
Bei Fragen zu Allergien oder Intoleranzen gibt ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.
💛 *vegetarisch* 💚 *vegan*
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% MwSt.

Vorspeisen

- Gemischter Salat mit French-oder Italiendressing 💛 — 12.-
  mit Sprossenmix und gerösteten Kernen
- Freienhofsalat mit Frenchdressing 💛 — 18.-
  Blattsalate mit Früchten, karamellisierten Baumnüssen, Hobelkäse
- Nüssler Salat mit Frenchdressing
  mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons — 18.-
  ***oder** mit gebratenen Waldpilzen, anstelle von Speck* 💛 — 18.-
- Rindscarpaccio — 22.-
  mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Balsamico Perlen
  und nativem Olivenöl extra und Zitronen- Emulsion

Freienhof Hauptspeisen

- Hausgemachte Ricotta- Gnocchi 💛 — 29.-
  auf einer feinen Sauce von roten Rübli
  Flower Sprouts und knusprigen Kartoffel- Crunch
- Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu — 37.-
  Emmentaler Schinken, Raclette-Pfeffer-Käse
  Wintergemüse und Pommes Frites
- Eglifilets Valperca gebraten — kl. Portion 37.- / ganze Portion 44.-
  Salzkartoffeln, Blattspinat, Pfifferlinge und
  Beurre rouge
- Geschnetzelte Kalbsleber und Kräuterbutter — kl. Portion 34.- / ganze Portion 39.-
  mit Butterrösti
- Schweizer Angus- Rindsentrecôte — 160 g 44.-
  Pommes Frites, Wintergemüse, hausgemachte Café de Paris
- Blumenkohl- Variation 💚 💛 — 29.-
  Aromatisch geröstet, feine Creme und zarter Schnee
  mit Shiitakepilzen, Flower Sprouts und gerösteten Haselnüssen

Dessert

- Eiskaffee Freienhof — ohne Baileys 14.- / 16.-
  Espresso, Kaffeeglace, Baileys, mit Rahm